

Salata od grilovanih pomorandži, curetine, ajzberga i budimske kobasice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3pomorandže
- 400 gcureceg filea
- 1 glavicaajzberg salate
- 150 gCarnex budimska kobasica
- 1stari baget
- biber
- so
- 50 mlmaslinovog ulja
- 1 dlsirupa od višanje

Priprema

Iseci pomorandžu na kolutove i curetinu na šnicle. U zagrejanom tiganju grilovati curetinu sa svake strane po 3-4 minuta. Kada je curetina grilovana, izvaditi je i u istom tiganju grilovati kolutove pomorandže dok ne dobiju divne tamne šare.

Nacepkati ajzberg salatu i preko nje staviti seckane komade curetine, zatim staviti kolutove pomorandže i naseckanu budimsku kobasicu na štapice. Salatu preliteri maslinovim uljem, malo posoliti i dodati sirup od višanja.

Ukoliko imate stari baget možete ga izgrilovati i dodati uz salatu.

Savet

Ostale salate sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)